

BAHNHOFSGASTSTÄTTE

MITROPA

BERLIN-OSTBAHNHOF

Speisen- und Getränkekarte

GASTSTÄTTE
PREISSTUFE II

Kalte Vorspeisen

	DM
1 großer Rollmops mit Remoulade und 2 Brötchen	1,20
Heringssalat, garniert	1,10
3/2 Eier auf Remoulade mit Heringsstreifen	1,30
Brathering mit verschiedenen Salaten garniert	1,45
Mariniertes Heringsfilet in Sahne „Hausfrauen-Art“	1,30
Mitropa-Hausmacher-Rindfleischsalat, garniert	2,05
Italienischer Salat	1,65
Eiersalat mit gekochtem Schinken von 2 Eiern	1,95
Berliner Wurstsalat mit 2 Brötchen	1,20
3 halbe Eier auf Gemüsesalat	1,75

Suppen

1 große Tasse Kraftbrühe, natur	0,30
1 große Tasse Kraftbrühe mit Markscheiben	0,40
1 große Tasse Kraftbrühe mit Eierstich	0,50
1 große Tasse Kraftbrühe mit einem ganzen Ei	0,80
1 große Tasse Ochsenschwanzsuppe mit Einlage	0,70
1 große Tasse Tomatensuppe mit Reiseinlage	0,50

Eierspeisen

2 Stück Spiegeleier, Rühreier oder Omelett natur	1,25
2 Stück Spiegeleier oder Rühreier mit Bratkartoffeln	1,55
2 Stück Spiegeleier oder Rühreier mit gek. Schinken	1,90
2 Stück Spiegeleier oder Rühreier mit gekochtem Schinken und Bratkartoffeln	2,20
Bauernfrühstück von 2 Eiern	1,90
Hoppel-Poppel von 2 Eiern	2,30
2 Stück verlorene Eier auf Speck mit Bratkartoffeln	1,85

Tellergerichte

Schweinebauch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	1,45
Deutsches Beefsteak mit Rotkohl u. Petersilienkartoffeln	1,80
Makkaroni mit Gulaschsauce	1,80
2 Stück Kartoffelklöße mit Sauerkraut und Specktunke	1,20

Für das Kind

Mischgemüse mit Kartoffelbrei	0,90
Butterreis mit Zucker und Zimt	0,80

SPEISENKARTE

Fleischgerichte

	DM
Schweinebraten mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	2,30
Original ungarisches Rindsgulasch mit Gurke und Salzkartoffeln	2,85
Gefüllte Rinderroulade mit jg. Gemüse und Kartoffeln	3,20
Kasselerrücken, gebraten, mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	2,85

Pfannengerichte (Zubereitungsdauer 10—15 Minuten)

Schweinekotelett, paniert, Gemüse und Bratkartoffeln	2,70
2 Stck. Schweinefilet mit Sahnensauce, Möhrengemüse und Kartoffelbrei	2,50
Schweinesteak mit Paprikasauce auf Butterreis	2,85
Szegediner Schweinekotelett auf Kraut und Petersilienkartoffeln	2,80
Kasselerkotelett mit Selleriesalat und Salzkartoffeln	2,85
Wiener Schnitzel mit 1 Setzei, Salat und Bratkartoffeln	3,05
Rumpsteak mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Röstkartoffeln	4,05
Filetsteak mit Kräuterbutter, kalter Beilage und Röstkartoffeln	4,15
Schwedensteak mit 1 Setzei, rote Bete und Salzkartoffeln	2,55
Holsteiner Schnitzel mit 1 Setzei, verschiedenen Gemüsen und Bratkartoffeln	4,25
Doppeltes Filetsteak, garniert, mit verschiedenen Gemüsen, Sauce Bearnaise, für 2 Personen	10,90

Wild, Geflügel und Fischgerichte

finden Sie auf der Tageskarte

Gemüsebeilagen *Kartoffelbeilagen* *Salate*

Gemüsebeilagen	DM	Kartoffelbeilagen	DM	Salate	DM
Sauerkraut	0,40	Salzkartoffeln	0,15	Kartoffelsalat	0,30
Rotkohl	0,55	Kartoffelklöße	0,35	Rote Bete	0,35
Karotten-gemüse	0,55	Bratkartoffeln	0,30	Mayonnaisen-salat	0,50
Grüne Bohnen	0,60	Püreekartoffeln	0,35	Selleriesalat	0,60
Jg. Schoten	0,60	Pommes frites	0,50	Remoulade	0,35
Spinat	0,45	Makkaroni	0,50		
		Butterreis	0,35		

Vegetarische Gerichte, Schonkost

werden nach Wunsch zubereitet

Warme Küche von 11.30 — 23.30 Uhr

Kalte Fleischgerichte u. Platten

	DM
Roastbeef „Englisch", Remouladensauce u. Röstkartoffeln	2,70
Schweinebraten mit Butter und Brot	1,95
Kasseler, kalt, mit Kartoffelsalat	2,30
Gekochter Schinken mit Butter und Brötchen	1,85
Schinkenspeck mit Butter und Brot	1,75
Schinkenplatte, halb roher, halb gekochter Schinken, mit Butter und Brot	1,80
Gemischte Wurstplatte mit Butter und Brot	2,40
Kaltes Kotelett mit Kartoffelsalat	2,15
Deutsches Beefsteak, kalt, mit Kartoffelsalat	1,40
Schweinesülze mit Remoulade und Bratkartoffeln	1,10
Schinkenbrot mit 1 Setzei	1,45
Salamiwurst mit Butter und Brot	2,—
Fettkäse, 50%, mit Butter und Brot	1,80

Verschiedene belegte Brötchen nach Wunsch

Süßspeisen

Grießpudding mit Fruchtsauce	0,65
Vanillepudding mit Fruchtsauce	0,75
Omelette Confiture von 2 Eiern	1,70
Eierkuchen mit Apfelmus von 2 Eiern	1,90

Kompott

1 Portion Apfelmus	0,60
1 Portion Stachelbeeren	0,60
1 Portion Kirschen	0,60
1 Portion Pflaumen	0,60
1 Portion Birnen	0,60
1 Portion Aprikosen	0,80
1 Portion gemischte Früchte	0,80

Beachten Sie bitte auch unsere Tageskarte
mit dem Mittagsgedeck

GETRÄNKEKARTE

Warme Getränke

	DM
½ Liter frische Vollmilch	0,48
1 Tasse Milchkakao	0,85
1 Tasse Bohnenkaffee, schwarz	0,75
1 Kännchen Bohnenkaffee, schwarz	1,50
1 Tasse Bohnenkaffee mit Milch und Zucker	0,84
1 Kännchen Bohnenkaffee mit Milch und Zucker	1,68
1 Kännchen Mokka, 10 g, mit Milch und Zucker	1,60
1 Tasse Malzkaffee, schwarz	0,20
1 Tasse Malzkaffee mit Milch und Zucker	0,29
1 Kännchen Malzkaffee, schwarz	0,40
1 Kännchen Malzkaffee mit Milch und Zucker	0,58
1 Glas Tee mit Zucker	0,30
1 Portion Zucker	0,02
1 Portion Milch	0,07

Kuchen und Torten am Büfett

Spirituosen

2 cl Weinbrand Spezial	38 %	VEB Wilthen	0,67
2 cl Weinbrand Edel	38 %	VEB Bärensiegel	0,92
2 cl Weinbrand Auslese	42 %	VEB Wilthen	1,08
2 cl Adlershofer Wodka	45 %	VEB Bärensiegel	0,62
2 cl Rum-Verschnitt	40 %	VEB Bärensiegel	0,72
2 cl Boonekamp	48 %	VEB Wilthen	0,60
2 cl Sowjetischer Wodka	40 %		0,72
2 cl Sowjetischer Cognac (4 Stern)			1,47

Liköre

2 cl Kirsch-Likör Edel	35 %	VEB Kahlbaum	0,60
2 cl Cherry Brandy	35 %	VEB Kahlbaum	0,62
2 cl Cordial Medoc	35 %	VEB Wilthen	0,78
2 cl Halb und Halb	40 %	VEB Bärensiegel	0,55

Heiße Getränke

4 cl Grog von Rum-Verschnitt	1,55
4 cl Grog von Wodka	1,35

Biere

1 Glas Bier, hell	0,25 l	0,43
	0,5 l	0,86
1 Glas Bier, dunkel	0,25 l	0,25
	0,5 l	0,50
1 Glas Radeberger	0,25 l	0,58
1 Glas Deutsches Pilsner	0,25 l	0,51
1 Flasche Malzbier Doppelkaramel		0,60

Nicht bis zum Füllstrich eingeschenkte Gläser bitten wir zurückzuweisen.

Erfrischungs-Getränke

1 Glas Apfelsaft	0,2 l	0,60
1 Flasche Selters		0,20
1 Flasche Limonade		
1 Flasche Margontafelwasser (natur)	0,33 l	0,30
1 Flasche Margontafelwasser mit Zitrone	0,33 l	0,35
1 Flasche Margon-Fruchtsaftgetränk	0,25 l	0,85

Wir empfehlen unsere vorzüglichen Weine nach Sonderkarte

Zigarren und Zigaretten in verschiedenen Preislagen

Wir arrangieren für Sie

Vorspeisen

•

Vollständige Festessen

•

Kalte Platten

•

Eisbomben / Torten

•

Bunte Schüsseln

(18) Bm G 012/59 0,5 5. 59 68